

Cubes de Bouillon de Légumes Maison – Pratiques, Savoureux & Économiques
Et si vous prépariez vos propres cubes de bouillon avec de bons légumes frais ? Une recette maison toute simple, idéale pour parfumer les soupes, les sauces, les légumes et les plats mijotés. Préparés à l'avance et conservés au congélateur, ces petits concentrés de saveurs sont toujours pratiques à avoir sous la main !
Ingrédients :
500 g de légumes variés au choix
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
150 g de gros sel.
Exemple de mélange de légumes (500 g au total) :
Poireau
Carotte
1 échalote
2 gousses d'ail
1 pomme de terre
1 navet
Quelques branches de céleri avec leurs feuilles
Les quantités de chaque légume peuvent varier selon vos préférences, à condition de respecter les 500 g au total